



Gustave Lorentz Crémant d'Alsace

Elzas, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Wijngaarden gelegen in de Haut-Rhin, het zuidelijk deel van de Elzas. Kalk- en mergelbodems.

VINIFICATIE: Methode Traditionelle. Eerste vergisting van het geblende perssap op RVS vaten; daarna tweede vergisting op fles.

DRUIVEN: chardonnay, pinot noir, pinot blanc

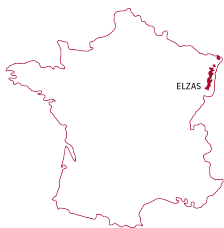
ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: De wijn heeft aroma's van gerijpt citrusfruit, is romig en heeft een verleidelijk zuurtje.

SERVEERSUGGESTIE: Een feestelijk aperitief.

WEETJE: Gustave Lorentz is in 2012 gecertificeerd Organic Agriculture. Dit betekent dat er een balans wordt gezocht tussen expressie van terroir en respect voor de omgeving.

Gustave Lorentz



Wijnhuis Gustave Lorentz werd opgericht in 1836, maar de wijngeschiedenis van de familie Lorentz gaat terug tot halverwege de 17e eeuw. Jean-Georges Lorentz, smid én wijnbouwer, was het eerste familielid dat zich in 1748 vestigde in Bergheim in het hart van de Elzas. "Eén familie, één dorp en zeven generaties wijnbouwers" is vandaag de dag de slogan van wijnhuis Gustave Lorentz. Georges Lorentz heeft sinds 1995 de leiding en de achtste generatie - zijn drie dochters - maakt zich op om ook in het bedrijf te stappen. Gustave Lorentz bezit in totaal 33 hectare wijngaarden op de heuvelflanken rond Bergheim. Van de 33 hectare is iets minder dan de helft geclassificeerd als Grand Cru. Sinds zijn aantreden heeft Georges een flink aantal moderne inzichten doorgevoerd. Zo ligt de focus behalve op kwaliteit ook op balans, puurheid, persoonlijkheid en drinkbaarheid. Duurzaamheid is voor Georges van cruciaal belang. Sinds 2012 zijn alle eigen wijngaarden biologisch gecertificeerd door EcoCert.